



PREFEITURA MUNICIPAL DE BROTAS

Secretaria Municipal de Educação

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objeto a aquisição de ovos de Páscoa destinados aos alunos da rede municipal de ensino, contemplando variações alimentares, em conformidade com as especificações técnicas, condições de fornecimento e exigências sanitárias estabelecidas neste documento.

2. ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

A contratação abrangerá o fornecimento de produtos nas gramaturas de 150g, contemplando as seguintes variações: chocolate ao leite, diet (zero adição de açúcar) e sem lactose.

A descrição de ingredientes abaixo tem caráter referencial quanto ao padrão de qualidade pretendido, sendo admitidas formulações equivalentes, desde que atendam aos parâmetros mínimos de composição e às normas sanitárias vigentes.

ITEM	QNTD	UND DE MEDIDA:	DESCRIÇÃO:
01	45	UNIDADE	OVO DE PÁSCOA DE CHOCOLATE SEM LACTOSE – 150gr Ovo de páscoa em formato não bipartido e consistência típica de chocolate e contendo os seguintes ingredientes: açúcar, manteiga de cacau, cacau em pó, sal, emulsificantes lecitina de girassol e poliglicerol polirricinoleato e aromatizantes artificiais. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER, AMENDOIM, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA DO PARÁ, NOZES E AVELÃ. Cada ovo de chocolate deverá ter peso líquido mínimo de 150 (cento e cinquenta) gramas “casca” e ter as seguintes medidas mínimas: 16,30 cm de altura com a base, 13,20 cm de altura da casca (sem a base) e 29,30 cm de circunferência da casca do ovo. O ovo de páscoa deve ser embalado em papel chumbo prata, embrulhados em papel fantasia em BOPP litografados contendo os ingredientes, informação nutricional e dados do fabricante, amarrados com laço premium de fita de cordão de polipropileno, colado uma etiqueta contendo Brasão da Prefeitura, peso e validade. Características físicas e químicas em 100g de peso: • Valor energético: 479 kcal (36% VD) • Açúcares totais: 57 g • Açúcares adicionados: 57 g (170% VD) • Carboidratos: 60 g (30% VD) • Proteínas: 5,1 g (15% VD) • Gorduras totais: 25 g (58% VD) ◦ Gorduras saturadas: 13 g (95% VD) ◦ Gorduras trans: 0,0 g • Fibras alimentares: 7,9 g (48% VD) • Sódio: 0mg (0% VD)

02	15	UNIDADE	OVO DE PÁSCOA DE CHOCOLATE DIET – 150gr (Zero Adição de Açúcar) Ovo de páscoa em formato não bipartido e consistência típica de chocolate e contendo os seguintes ingredientes: leite desnatado em pó, liquor de cacau, manteiga de cacau, edulcorantes maltitol e sucralose, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aroma artificial de baunilha. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Cada ovo de chocolate deverá ter peso líquido mínimo de 150 (cento e cinquenta) gramas “casca” e ter as seguintes medidas mínimas: 16,30 cm de altura com a base, 13,20 cm de altura da casca (sem a base) e 29,30 cm de circunferência da casca do ovo. O ovo de páscoa deve ser embalado em papel chumbo prata, embrulhados em papel fantasia em BOPP litografados contendo os ingredientes, informação nutricional e dados do fabricante, amarrados com laço premium de fita de cordão de polipropileno, colado uma etiqueta contendo Brasão da Prefeitura, peso e validade. Características físicas e químicas em 100g de peso: • Valor energético: 313 kcal (23% VD) • Açúcares totais: 0 g • Açúcares adicionados: 0 g (0% VD) • Carboidratos: 2,2 g (1% VD) • Proteínas: 3,7 g (11% VD) • Gorduras totais: 30 g (69% VD) ◦ Gorduras saturadas: 16 g (120% VD) ◦ Gorduras trans: 0,0 g • Fibras alimentares: 6 g (36% VD) • Sódio: 0 mg (0% VD)
03	2.730	UNIDADE	OVO DE PÁSCOA DE CHOCOLATE AO LEITE – 150gr Ovo de páscoa em formato não bipartido e consistência típica de chocolate ao leite e contendo os seguintes ingredientes: açúcar, liquor de cacau, manteiga de cacau, permeado de soro de leite em pó, leite desnatado em pó, polidextrose, concentrado proteico de soro de leite em pó, sal, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aroma artificial de chocolate ao leite. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E DE LEITE. PODE CONTER AMENDOIM, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA DO PARÁ, NOZES E AVELÃ. Cada ovo de chocolate deverá ter peso líquido mínimo de 150 (cento e cinquenta) gramas “casca” e ter as seguintes medidas mínimas: 16,30 cm de altura com a base, 13,20 cm de altura da casca (sem a base) e 29,30 cm de circunferência da casca do ovo. Não serão aceitos produtos classificados como "cobertura fracionada" ou "chocolate hidrogenado", produtos que contenham Gordura Vegetal e Glúten, também não serão aceitos. O ovo de páscoa deve ser embalado em papel chumbo prata, embrulhados em papel fantasia em BOPP litografados contendo os ingredientes, informação nutricional e dados do fabricante, amarrados com laço premium de fita de cordão de polipropileno, colado uma etiqueta contendo Brasão da Prefeitura, peso e validade. Características físicas e químicas em 25g de peso: • Valor energético: 133 kcal (7% VD) • Açúcares totais: 14 g • Açúcares adicionados: 11 g (23% VD) • Carboidratos: 15 g (5% VD) • Proteínas: 1,2 g (2% VD) • Gorduras totais: 7,5 g (12% VD) das quais: ◦ Gorduras saturadas: 4,7 g (23% VD) ◦ Gorduras trans: 0,0 g • Fibras alimentares: 1,5 g (6% VD) • Sódio: 22mg (1% VD)

ESPECIFICAÇÕES GERAIS:

a) Características do Produto

O produto deve ser elaborado com chocolate ao leite autêntico. Não são aceitos produtos classificados como “cobertura fracionada” ou “chocolate hidrogenado”, bem como aqueles que contenham gordura vegetal e glúten.

Deve conter, no mínimo, 25% de sólidos totais de cacau, conforme regulamentação da ANVISA.

O formato deve ser ovo de chocolate oval, não bipartido.

Quanto às características organolépticas, deve apresentar cor marrom característica, uniforme e brilhante; sabor doce, típico de chocolate ao leite, sem retrogosto residual de gordura vegetal ou excesso de essências artificiais; e textura homogênea, com quebra seca (“snap”) e derretimento suave na boca.

No que se refere aos aspectos microbiológicos, devem ser adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, da ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 19, item “e”, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/2001.

Quanto aos aspectos microscópicos, deve haver ausência de sujidades, parasitos e larvas, bem como verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

O prazo de validade deve ser mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Somente será recebido o produto cuja data de fabricação não ultrapasse 90 (noventa) dias na data da entrega.

b) Embalagem e Apresentação

A apresentação deve assegurar a integridade do produto.

A embalagem primária deve consistir em papel chumbo prata, em contato direto com o chocolate, para preservação do aroma e barreira de gordura.

A embalagem secundária deve ser em papel fantasia, fechada com laço premium de fita de cordão de polipropileno.

A embalagem terciária deve ser composta por caixa de papelão reforçada, resistente às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, com capacidade para 12 (doze) unidades.

O produto deve conter base plástica interna (copinho) para garantir que o ovo permaneça na posição vertical, evitando deformações.

O produto deve ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens secundárias devem constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação de venda do produto (nome e marca); identificação de origem, com nome e endereço do fabricante, país de origem ou expressão “Indústria Brasileira” e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador; data de fabricação, prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote, sendo admitida impressão em “ink jet”, desde que clara, indelével e resistente às condições rotineiras de manuseio; lista de ingredientes, inclusive aditivos, com indicação da função principal, nome completo ou número INS, quando utilizados; conteúdo líquido.

O conteúdo líquido na embalagem secundária deve ser indicado em função do número de unidades e do conteúdo líquido individual de cada embalagem.

Devem constar, ainda, as condições de armazenamento, o empilhamento máximo na embalagem secundária, etiqueta com o brasão da Prefeitura e as orientações sobre as condições de conservação antes e após a abertura, bem como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.

c) O objeto inclui, além do fornecimento do produto final, a observância integral às normas sanitárias vigentes, apresentação de amostras para validação técnica, cumprimento das exigências de rotulagem, prazo mínimo de validade, controle de qualidade, rastreabilidade por lote e transporte adequado para gêneros alimentícios.

3. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação justifica-se pela necessidade de viabilizar ação institucional tradicionalmente promovida no período pascal, destinada aos alunos da rede municipal de ensino, com caráter social, integrativo e inclusivo, em consonância com as políticas públicas voltadas à valorização da infância e ao fortalecimento do ambiente escolar.

A celebração da Páscoa, no âmbito das redes públicas de ensino, constitui prática amplamente adotada pelos entes federativos como instrumento de integração comunitária e reforço do vínculo entre o aluno, a escola e o poder público. Trata-se de iniciativa que transcende o aspecto meramente simbólico ou festivo, assumindo relevância social ao promover sentimento de pertencimento, igualdade e valorização do estudante enquanto destinatário das políticas públicas educacionais.

Sob a perspectiva do interesse público, a distribuição padronizada dos produtos assegura tratamento isonômico entre os alunos, evitando disparidades perceptíveis que possam gerar constrangimentos ou diferenciações indevidas no ambiente escolar. A ação garante que todos os estudantes, independentemente de sua condição socioeconômica, recebam produto de qualidade uniforme, reforçando a equidade e a dignidade no âmbito da política educacional municipal.

Importa destacar, ainda, que a solução estruturada contempla versões específicas destinadas a alunos com restrições alimentares, como diabéticos, intolerantes à lactose, celíacos e pessoas com alergias alimentares, promovendo inclusão efetiva e evitando exclusão involuntária. Tal medida encontra respaldo no dever da Administração de assegurar acessibilidade e tratamento adequado às condições individuais dos estudantes, respeitando princípios de igualdade material e proteção à saúde.

Adicionalmente, a contratação demanda organização administrativa adequada e critérios técnicos mínimos que assegurem o controle de qualidade sanitária e nutricional, mitiguem riscos relacionados à segurança alimentar e viabilizem logística eficiente, especialmente considerando que os produtos deverão ser entregues antes da data da Páscoa.

Assim, a contratação revela-se necessária, adequada e proporcional para atendimento da finalidade pública envolvida, harmonizando aspectos sociais, educacionais, sanitários e administrativos, em conformidade com os princípios da eficiência, planejamento, economicidade e interesse público que regem a Administração Pública.

4. AVALIAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO E APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS

A(s) Empresa(s) que apresentarem melhor oferta deverá(ão) apresentar uma amostra para cada item, dentro do prazo de até 03 (três) dias úteis, à contar do encerramento da sessão de lances.

As Amostras deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação, sito a rua Benjamin Constant, n. 153 - Centro - Brotas/SP - CEP 17.380-007.

Fica atribuído aos nutricionistas desta Municipalidade, o dever de opinar, conclusivamente e subsidiar a Comissão de Licitações e Compras, na análise dos documentos técnicos pertinentes ao objeto do certame e em especial, com relação à qualidade do produto, referentes à:

a) Avaliação Sensorial:

- Aparência
- Odor
- Sabor

b) Análise Técnica:

- 1) Itens da Ficha Técnica que deverão corresponder à proposta da empresa, inclusive no que diz respeito à embalagem e à rotulagem.
- 2) Assinatura, registro e Identificação do Responsável pela elaboração da Ficha Técnica;
- 3) Atestado de Capacidade Técnica referente ao produto.

As amostras deverão:

- I – Estar devidamente embaladas conforme especificações do Termo de Referência;
- II – Estar acondicionadas de forma a preservar integridade física;
- III – Conter rotulagem completa, conforme legislação vigente;
- IV – Apresentar prazo de validade compatível com as exigências contratuais;
- V – Estar identificadas individualmente, conforme item abaixo.

A amostra deverá conter etiqueta externa com:

- Razão social da licitante;
- CNPJ;
- Número do processo licitatório;
- Identificação do item (gramatura e tipo);
- Marca do produto;
- Data de fabricação.

As amostras deverão corresponder fielmente ao produto que será fornecido em escala, inclusive quanto à formulação, gramatura, embalagem, rotulagem e apresentação final.

Documentação Obrigatória a ser Apresentada com as Amostras:

A apresentação das amostras deverá ser acompanhada, obrigatoriamente, dos seguintes documentos:

a) Documentação Técnica do Produto

1. Laudo Bromatológico emitido em nome do fabricante;
2. Ficha Técnica;
3. Identificação do responsável técnico;
4. Declaração de vínculo do responsável técnico;
5. Declaração de concessão do uso da marca.

b) Comprovação de Transporte Adequado

1. Contrato de locação ou comprovação de propriedade do veículo destinado ao transporte;

A exigência documental acima tem por objetivo garantir que o fornecimento seja realizado por cadeia formal e regular, preservando a segurança sanitária, a rastreabilidade e a integridade dos produtos até o recebimento.

Julgamento das Amostras – Critério Eliminatório

O julgamento das amostras será realizado por Comissão Técnica designada, mediante verificação objetiva de conformidade com o descritivo técnico, em sistema eliminatório, sem atribuição de pontuação ou pesos.

A avaliação observará os seguintes subcritérios objetivos, em caráter eliminatório:

- Conformidade do produto com composição/ingredientes e requisitos técnicos descritos;
- Conformidade sanitária (compatibilidade com o laudo e padrões exigíveis);
- Características físicas e organolépticas essenciais (integridade, aparência, textura compatível, ausência de defeitos visíveis);
- Embalagem e rotulagem em conformidade com exigências legais e com o descritivo;
- Validade e fabricação em conformidade com os prazos mínimos exigidos no descritivo.

5. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

A Contratada deverá comprovar sua capacidade técnica mediante a apresentação dos seguintes documentos:

1. **Laudo Bromatológico** – emitido em nome do fabricante, atestando a qualidade e segurança do produto.
2. **Ficha Técnica** – contendo informações detalhadas sobre o produto, composição, validade e condições de armazenamento.

3. **Identificação do Responsável Técnico** – profissional legalmente habilitado para acompanhar a produção e garantir conformidade com normas sanitárias.
4. **Declaração de Vínculo do Responsável Técnico** – comprovando o vínculo formal entre o responsável técnico e a empresa fornecedora.
5. **Declaração de Concessão de Uso da Marca** – atestando autorização do fabricante para utilização da marca nos produtos fornecidos.

Esses documentos são essenciais para assegurar que os produtos fornecidos atendam às normas legais, técnicas e sanitárias aplicáveis.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A solução adotada consiste na contratação de empresa do ramo alimentício para fornecimento de ovos de Páscoa industrializados, nas quantidades e variações especificadas, com entrega programada, conforme necessidade administrativa, e dentro do prazo estabelecido para a ação institucional. Optou-se pela aquisição do produto acabado, devidamente embalado e rotulado, por se tratar da alternativa mais eficiente e adequada à natureza sazonal da demanda, evitando custos e riscos inerentes a qualquer forma de produção interna pela Administração, e garantindo padronização, qualidade e segurança sanitária do produto.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação exige que a empresa fornecedora possua capacidade técnica comprovada na produção e distribuição de alimentos industrializados, garantindo que os ovos de Páscoa entregues atendam integralmente às especificações do Termo de Referência quanto a qualidade, integridade, embalagens, rotulagem, validade e segurança sanitária, assegurando rastreabilidade completa dos produtos desde a fabricação até a entrega, capacidade logística compatível com o transporte seguro de gêneros alimentícios, atendimento a eventuais demandas específicas da Administração sem prejuízo de prazos ou padrões estabelecidos, e estrita conformidade com a legislação vigente, garantindo, assim, a eficácia, padronização, equidade e segurança necessárias para a execução do objeto e a satisfação do interesse público.

8. MODELO DE EXECUÇÃO

A execução do objeto seguirá um fluxo operacional estruturado, garantindo qualidade, segurança sanitária e cumprimento rigoroso dos prazos, especialmente devido à demanda sazonal da Páscoa.

Após a emissão da Ordem ou Autorização de Fornecimento, a Contratada iniciará imediatamente o planejamento produtivo, seguindo as especificações técnicas do Termo de Referência. A produção ocorrerá em linha industrial adequada, com controle de qualidade interno, rastreabilidade por lote e observância às normas sanitárias.

Concluída a produção, a Contratada organizará o transporte utilizando veículo regularizado e apropriado para gêneros alimentícios, garantindo a integridade física e sanitária do produto até o ponto de entrega único: Sede da Cozinha Piloto, Av. Paulo Delboux Guimarães, n. 520, Bairro Centro, Brotas/SP, CEP 17.380-023. O transporte deverá evitar condições inadequadas de armazenamento, manuseio ou temperatura.

A entrega será realizada de forma integral, no prazo máximo estipulado, até o dia 30/03/2026. No ato da entrega, o fiscal do contrato ou comissão designada realizará conferência quantitativa e qualitativa, verificando conformidade com especificações, prazo de validade e integridade das embalagens. Eventuais inconformidades deverão ser substituídas imediatamente, sem custo adicional para a Administração.

Após o recebimento definitivo do objeto, o contrato permanecerá vigente pelo prazo estipulado para responder a responsabilidades remanescentes, incluindo garantia de qualidade e vícios ocultos.

O modelo de execução assegura previsibilidade, controle, rastreabilidade e eficiência, garantindo que o fornecimento atenda plenamente à finalidade pública da contratação.

9. SUBCONTRATAÇÃO

É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto.

10. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DA CONTRATAÇÃO

Servidor indicado para acompanhamento da contratação:

- Gestor: Katia Ap. Tavares – Supervisora Escolar
- Fiscal: Gabriela Ribeiro - Nutricionista

11. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Em caso de descumprimento contratual, aplicam-se as sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133/2021.

12. FORMA E PRAZO DE PAGAMENTO

O bem será recebido provisoriamente no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal, para posterior verificação de conformidade.

O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até 30 (trinta) dias úteis, após a verificação da qualidade e quantidade do material.

Liquidação

Recebida a Nota Fiscal, correrá o prazo de 30 (trinta) dias úteis para fins de liquidação, observados os requisitos legais.

Prazo de Pagamento

O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis após a finalização da liquidação da despesa.

Forma de Pagamento

O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, com retenções tributárias previstas na legislação aplicável.

13. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

O fornecedor será selecionado por meio de dispensa de licitação, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

14. ESTIMATIVA DE VALOR

O custo estimado total da contratação é de R\$ 57.867,00 (cinquenta e sete mil, oitocentos e sessenta e sete reais).

15. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A despesa correrá por conta da seguinte dotação orçamentária:

214-02.05.03-12.306.0521-2.283-3.3.90.32.()-01-110.0000

KATIA AP. TAVARES
Supervisora Escolar



Documento assinado eletronicamente por **Katia Aparecida Tavares, Supervisor(a) Escolar**, em 02/03/2026, às 16:56, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023](#) e [Decreto Municipal de regulamentação do processo eletrônico](#).



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Grous Gabini**, SECRETARIO M. DE EDUCACAO, em 02/03/2026, às 17:36, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023](#) e [Decreto Municipal de regulamentação do processo eletrônico](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://cidades.sei.sp.gov.br/campinas/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0948546** e o código CRC **3B8B12E0**.
